

Käsekuchen mit Lakritz

Sara Hochuli

Von Zürich nach Reykjavík,
um den isländischen
Geschmack herauszufordern

Wahrscheinlich könnte Sara Hochuli jetzt hinter der Theke einer hübschen Konditorei in East London stehen oder in einem dieser Cafés in Kreuzberg, die ohne Tapete und Milchprodukte auskommen. Stattdessen zieht sie sich auf dem Weg zur Arbeit die Kapuze der Funktionsjacke ein bisschen tiefer ins Gesicht, um sich gegen die nasskalten Böen zu wehren, die durch den Hafen von Reykjavík peitschen. Hochuli will das so, sie hat sich Island selbst ausgesucht samt dieser nasskalten Böen, mit einer Sprache, die kaum lernbar ist, und den knapp 3000 Kilometern zwischen ihr und ihrer Heimat Zürich.

Hochuli ist eine der bekanntesten Schweizer Konditorinnen, was viel heißt in einem Land, in dem das Patisserie- und Chocolatier-Handwerk zur nationalen Identität gehört. Das liegt weniger an dem, was die 36-Jährige macht, als daran, wie sie es macht: Ihre Tortenkreationen sind bunte Kunstwerke, japanische Mangaträume aus Zucker, Lebensmittelfarbe und Hingabe. Das hat sogar die Rolling Stones beeindruckt: Nachdem sie 2014 bei einem Konzert in Zürich mit Hochuli-Gebäck versorgt worden waren, bestellten sie gleich noch eine vegane Schokotorte, um damit den Geburtstag von Gitarrist Ron Wood zu feiern.

Das hätte der Start in ein Leben als Celebrity-Konditorin sein können. Hochuli aber hatte zu dem Zeitpunkt andere Pläne: Island. Sie mochte das Leben und die Arbeit in diesem merkwürdig-schönen Land, in das sie sich vor Jahren beim Reisen verliebt hatte. »Island hat diese melancholische Ausstrahlung, es ist wild und sanft zugleich. Man kann sich auf nichts verlassen, sondern muss sich dem ständigen Wandel hingeben«, sagt Hochuli. »Wunderschön.«

Und hart, wenn man aus der Schweiz kommt, wo man sich auf die Dinge verlassen kann, wie sonst nirgends, wo es für alles Regeln gibt, an die sich die Menschen auch noch gerne halten. In Island wird wenig vorausgeplant und organisiert; Isländer seien Meister der Improvisation, sagt Hochuli, »weil sie genau wissen, dass alles schnell anders kommen kann«. Das hat sie auf unangenehme Weise gelernt: Gemeinsam mit ihrem Lebensgefährten hatte sie ein Wohnhaus in der Innenstadt von Reykjavík gekauft, dort



sollte ein Teehaus entstehen. Doch die Nachbarn hatten auf den fremden Schnickschnack keine Lust, sie legten erfolgreich Einspruch gegen Hochulis Pläne ein.

Sie hätte das Projekt Island in dem Moment beenden können, »Schweizer haben aber ebensolche Dickköpfe«, sagt sie. Sie suchte einen neuen Ort für das »Kumiko«, der Name stand ja längst fest, und fand ihn im alten Hafen. Aus einer Arbeiterkneipe machte sie ein türkis-rotes, von japanischen Mangas inspiriertes Teehaus, auf dessen Dach sich ein pinkfarbener Tintenfisch räkelte. Das finden die Isländer doch so interessant, dass sie seit der Eröffnung Ende 2016 gerne zur Schweizerin gehen, um deren Torten aus Matchatee und weißer Schokolade zu essen. Ihren neuen Nachbarn zuliebe hat Hochuli einen Käsekuchen mit Lakritz entwickelt, isländische Zungen mögen es gerne salzig.

Auch die Sängerin Björk soll davon schon probiert haben. Nicht die Rolling Stones, aber immerhin.

Sara Peschke

SCHLAFEN Mit Früchtetee-Jugendherberge hat das »Loft«-Hostel in Reykjavíks Zentrum nichts gemein. Es ist eine Mischung aus cooler Bar (herrliche Dachterrasse!), Konzert-Location und Yoga-Studio – mit kleinen, aber sauberen und geschmackvollen Zimmern. lofthostel.is

ESSEN Die Isländer sind nicht gerade für ihre gute Küche bekannt. Am sichersten fährt man mit den einheimischen Klassikern: Lamm und Hummer.

Die beste Hummersuppe der Insel gibt es im »Fjöruborði« in Stokkseyri, etwa eine Stunde von Reykjavík entfernt. Den cremig-satten Duft, der durch das schlichte Restaurant wabert, vergisst man nicht. fjorubordid.is

